Risengrynskake med jordbærsyltetøy



Ingredienser

♥ 1 kg ferdiglaget risgrøt
♥ 2 dl kremfløte
♥ 6 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 60 g mandelflak
- -
♥ 1 ss smør til formen

Servering:
♥ 2 ss melis
♥ 3 dl jordbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en bolle. Visp ingrediensene sammen til en jevn røre.

Fordel blandingen i en godt smurt, ildfast form. Jeg brukte her en stekepanne (ca. 28-30 cm i diameter) med ca 5 cm høye kanter.

Sett formen (eller stekepannen) i ovnen og stek risengrynskaken midt i ovnen ved 225°C i 20-30 min, til overflaten er gylden og fast.

Sikt over melis og server med jordbærsyltetøy.

Tips

♥ Jeg lagde her en nokså stor porsjon og brukte min stekepanne som form. Det går fint å halvere oppskriften og steke kaken i mindre form (ca 24-26 cm i diameter). Beregn da kortere steketid (ca. 30 minutter ved 200-220°C).

♥ Risengrynskaken kan serveres enten varm eller kald. Merk at den stivner og blir fastere i konsistensen når den er kald, som gjør det lettere å skjære ut pene serveringsstykker. Kaken på bildet er servert kald.

♥ Jeg bruker vaniljepasta (vanilla paste) som jeg synes gir fantastisk god vaniljesmak. Kjøpes i de fleste store matbutikkene (tube fra Dr Oetker). Du kan alterantivt bruke vaniljeekstrakt, frø fra vaniljestang eller rett og slett vanlig vaniljesukker (men da blir ikke vaniljesmaken like fremtredende).

♥ Oppskriften er basert på Gotlandsk safranspannekake, som kjennetegnes av den smaksettes med safran i stedet for vanilje.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risengrynskake-med-jordbaersyltetoy